



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *Ziegen-Frischkäse mit Riesling-Vinaigrette*

Wenn Sie eine Vorspeise zu einem Menue suchen haben Sie hier einen passenden Vorschlag. Mit etwas mehr Salatblättern und einem Glas trockenem **2008er Sturmnacht 1792, Riesling trocken** ist der Käse aber auch ein kleines Abendessen.

Für 4 Personen

4 kleine Zwiebeln  
1 Ei, Mehl und Semmelbrösel  
ca. 2 EL Olivenöl zum braten  
ca. 3 EL bestes Olivenöl für die Vinaigrette  
etwa 4 handvoll bunt gemischte Salatblätter und Rucola  
2 Schalotten  
2 EL Rieslingwein Essig  
4 EL trockener Riesling, z.B. 2008er Sturmnacht 1792, Riesling trocken  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
1 EL Schnittlauchröllchen

Die Ziegen-Frischkäse nacheinander in Mehl, verklepperten Ei und Semmelbröseln wälzen. In etwas Olivenöl goldbraun braten.

Die Salatblätter waschen und gut trocknen. Die Schalotten pellen und fein hacken. Mit dem Essig und dem Riesling verrühren, salzen, pfeffern und eine Prise Zucker zugeben. Etwa 3 EL bestes Olivenöl mit einer Gabel kräftig unterschlagen, die Schnittlauchröllchen unterziehen.

Die Salatblätter auf Teller verteilen, die gebratenen Ziegen-Frischkäse darauf setzen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Dazu passt Walnußbrot und die angebrochene Flasche Wein.

*Lassen Sie sich inspirieren, ergreifen Sie den Kochlöffel und los geht's!*